

# Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería (MF1781_3)

**Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería (MF1781_3)**

**Duración:** 80 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

**Metodología:**

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.



© icaformación2026

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.





© icaformación2026

## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## Programa del curso:

1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería.
1.1. Análisis del entorno general.
1.1.1. Análisis del consumidor.
1.1.2. Análisis de la competencia.
1.1.3. Fuentes para el estudio:
1.1.3.1. Primarias.
1.1.3.2. Secundarias.
1.2. Análisis interno:
1.2.1. Aspectos económicos.
1.2.2. Aspectos tecnológicos.
1.2.3. Aspectos laborales.
1.2.4. Aspectos legales.
1.3. Composición de la oferta en pastelería:
1.3.1. Variedades de la oferta.
1.3.2. Requisitos gastronómicos.
1.3.3. Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.
2. Elección de instalaciones y Equipamientos en Pastelería
2.1. Locales e instalaciones en pastelería.
2.1.1. Características del local.
2.1.2. Identificación de flujos de actuación de las personas.
2.1.3. Distribución de las zonas.
2.1.4. Decoración.
2.2. Equipamiento:
2.2.1. Mobiliario.


© icaformación2026

2.2.2. Iluminación.
2.2.3. Maquinaria y utensilios.
2.2.4. Frío y acondicionamiento.
3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería
3.1. Plan de inversión.
3.2. Plan de financiación.
3.3. Estimación de gastos.
3.4. Costes internos.
3.5. Costes externos.
3.6. Ratios básicos.
3.7. Memoria proyecto.
3.7.1. Actividad de la sociedad.
3.7.2. Base de presentación de las cuentas anuales.
3.7.3. Distribución de resultados.
3.7.4. Normas de valoración.
3.7.5. Activo inmovilizado.
3.7.6. Capital social.
3.7.7. Deudas.
3.7.8. Gastos.
3.8. Documentación legal.
3.8.1. Requisitos técnicos exigidos.
3.8.2. Licencias y documentación.
3.8.3. Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
3.8.4. Seguros de responsabilidad civil y otros.
3.8.5. Información adicional.
4. Planificación empresarial
4.1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
4.1.1. Misión.
4.1.2. Objetivos.
4.1.3. Estrategias.
4.1.4. Políticas.
4.1.5. Procedimientos.
4.1.6. Reglas.
4.1.7. Programas.
4.1.8. Presupuesto.
4.2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería.
4.2.1. Metas de la empresa.
4.2.2. Capacidades de los directivos.
4.2.3. Fortalezas y debilidades internas.
4.2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
4.2.5. Desarrollo de planes.


© icaformación2026

4.2.6. Selección de alternativas.
4.2.7. Medición de resultados y control estratégico.
4.3. Objetivo empresarial y plan estratégico.
4.3.1. Posición competitiva óptima.
4.3.2. Planificación de la organización.
4.3.3. Descripción del mercado, existente o por crear.
4.3.4. Ventajas competitivas.
4.3.5. Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
4.3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
4.3.7. Comunicación interna y externa en la empresa.
5. Organización en los establecimientos de pastelería
5.1. Clasificación.
5.1.1. Obrador de pastelería con venta al público.
5.1.2. Pastelerías y confiterías.
5.1.3. Café y Pastelería.
5.1.4. Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros.
5.2. Descripción de una organización eficaz.
5.2.1. Especialización del trabajo.
5.2.2. Departamentalización.
5.2.3. Cadena de mando.
5.2.4. Extensión del tramo de control.
5.2.5. Centralización y descentralización.
5.2.6. Formalización.
5.3. Tipos de estructuras organizativas.
5.3.1. Estructura Lineal.
5.3.2. Estructura Funcional.
5.3.3. Estructura Línea y Staff.
5.3.4. Estructura en Comité.
5.3.5. Estructura Matricia.
5.4. Organigrama.
5.4.1. Definición y características.
5.4.2. Funciones.
5.4.3. Tipos.
5.4.3.1. Organigrama vertical.
5.4.3.2. Organigrama horizontal.
5.4.3.3. Organigrama circulares.
5.4.3.4. Organigrama escalares.
5.4.3.5. Organigrama mixto.
5.4.4. Tipos de departamentos en pastelería.
5.4.4.1. Características.
5.4.4.2. Funciones.


© icaformación2026

5.4.5. Organización del trabajo.
5.4.5.1. Confección de horarios y turnos de trabajo.
5.4.5.2. Estimación de necesidades y materiales.
5.4.5.3. Estudio de productividad del departamento.
5.5. Relaciones con otros departamentos.
5.5.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
5.6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.
6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal
6.1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
6.1.1. Identificación y naturaleza del puesto.
6.1.2. Descripción del trabajo.
6.1.3. Requerimiento de capacidades.
6.1.4. Otros requerimientos.
6.2. Procedimientos para la selección de personal.
6.2.1. Perfil profesiográfico.
6.2.2. Reclutamiento.
6.2.3. Preselección de candidatura.
6.2.4. Instrumentos de selección.
6.2.4.1. Test psicotécnico.
6.2.4.2. Pruebas profesionales.
6.2.4.3. Entrevistas.
6.3. Normativa aplicable a los recursos humanos.
6.3.1. Contratación.
6.3.2. Estatuto de los trabajadores.
6.3.3. Convenios colectivos.
7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería
7.1. Características de la Dirección.
7.1.1. Unidad de mando.
7.1.2. Delegación.
7.2. Tipos de Dirección.
7.2.1. Global.
7.2.2. Departamental.
7.2.3. Operacional.
7.3. Ciclo de la Dirección.
7.3.1. Planificación y toma de decisiones.
7.3.2. Integración.
7.3.3. Trabajo en equipo.
7.3.4. Evaluación del desempeño.
7.3.5. Retribución.
7.3.6. Motivación.
7.4. Formación interna y continúa de los trabajadores.


© icaformación2026

7.4.1. Análisis de las necesidades.
7.4.2. Ventajas de la formación.
7.5. Sistemas de incentivos para el personal.
7.5.1. Programas de pagos de incentivos.
7.5.2. Reducción de la rotación de personal.
7.5.3. Ayuda a la formación.
7.5.4. Conciliación.
7.5.5. Seguridad laboral.


© icaformación2026